

Szőlő

Bor

Termelés

*Borkultúra
és társadalom*

*visszatekintve
a 21. századi
Magyarországról*

Fogyasztás

Társadalom



Agroiinform Kiadó

Szőlő

Bor

Termelés

*Borkultúra
és társadalom*

*visszatekintve
a 21. századi
Magyarországról*

Fogyasztás

Társadalom



Nemzeti Kulturális Alap

A kötet megjelenését a Nemzeti Kulturális Alap támogatta.

© Agroinform

© Magyar Bortörténeti Társaság

Szerkesztette

Muskovics Andrea Anna

Felelős kiadó

Bolyki Etelka ügyvezető igazgató
Agroinform Kiadó

Borítóterv és tipográfia

Fónagy Dániel

Tördelés

Sándor Anna

ISBN 978-963-08-5828-1



A nyomdai munkálatokat az Agroinform Kiadó és Nyomda végezte.

Felelős vezető: Stekler Mária

1149 Budapest, Angol u. 34. • www.agroinform.hu

2013/49

Tartalom

Csoma Zsigmond 60 éves. Szerkesztői köszöntés	9
Csoma Zsigmond felemás életrajza	10

Szőlő-borkultúra

ANDRÁSFALVY BERTALAN: A budai szőlőművelés. Néprajzi vázlat	14
LUKÁCS LÁSZLÓ: Dunántúl Tokaja. A Móri borvidék néprajzáról	25
BECK TIBOR: Fiatal, mégis vén – 15 éves a Tolnai borvidék. A Tolnai borvidék története	34
HALÁSZ PÉTER: „...fő a must a nagy hardúkba tűz nélkül...” Adalékok a moldvai magyarok 19. század végi szőlő- és borkultúrájához	45
HORVÁTH ISTVÁN: „Az Uraság asztalára mindenkor elegendő és jó óbort adni lehessen.” A Pécsi Papnevelő Intézet szőlő- és borgazdálkodása 1736 és 1875 között	53
GYULAI ÉVA: Balassi Bálint szőlői Miskolcon	60
ZELENÁK ISTVÁN: Szepsi Laczkó Máté és a tokaji aszú	66
OROSZ ISTVÁN: Dercsényi János és a tokaji bor	72
BITSKEY ISTVÁN: Gröber Jenő, „az Egri Bikavér atyja”	77

MUSKOVICS ANDREA ANNA: Adatok a tárnoki szőlőhegy építészeti emlékeihez	78
KNÉZY JUDIT: A szennai Szabadtéri Néprajzi Gyűjtemény „szőlőhegye” és a somogyi szőlőhegyi építmények változatainak kérdése. Vázlat	84
KEMECSEI LAJOS: A tokaji ház a Szabadtéri Néprajzi Múzeumban	94
KOCSIS GYULA: Pest-Pilis vármegye néhány jelesebb 19. század közepi szőlő- és bortermelő térségének összehasonlító vizsgálata	104
SIMON ANDRÁS: A szőlő szedése és válogatása szüretkor	117
NÉMETH KRISZTINA: Szőlőhegyi barangolás, életképek	124
HALÁSZ IMRE: Pinceverések Zala vármegyében	133

P. SZALAY EMÓKE: Adatok a református egyház borosedény készletéhez – ónpalackok	137
GRÁFIK IMRE: „A jó bornak nem kell cégér.” (De a helynek, ahol árulják, talán igen, illetve nem árt) ..	144
VEREBÉLYI KINCŐS: „Figura, melyben az esztendőnek négy fertályainak tulajdonságai megirattatnak.”	154
VOICIT VILMOS: Szőlőfürtök az orosz fémikonok keret-részein.	163

GYULAI FERENC – PÓSA PATRÍCIA – MRÁVCSIK ZOLTÁN – KENÉZ ÁRPÁD – PETŐ ÁKOS – GYULAI GÁBOR: Szőlő-leletek a Kárpát-medence régészeti korszakaiból	171
SZABÓ ISTVÁN: Kitaibel Pál feljegyzései útinaplóiban a szőlőre vonatkozóan	186
KOCSIS LÁSZLÓ: Teleki Zsigmond által előállított szőlőalanyok eredete	190
BARISKA ISTVÁN: A kőszegi szőlő- és bortermelés rövid története	196
MOHOS MÁRIA – MÁTÉ ANDREA: A Soproni borvidék az első világháborúig	201
BÖDÖR PÉTER – BARANYAI GÁBOR – PUSKÁS JÁNOS: Gondolatok Isten itt felejtett kalapjáról, a Somlóról	210
MALATINSZKY ÁKOS – MRÁVCSIK ZOLTÁN: Az Északi-Cserhát szőlőhegyeinek tájtörténete és természet-védelmi jelentősége	215
MAKRA LÁSZLÓ – MIKA JÁNOS – VITÁNYI BÉLA: A tokaji bor jellemzőinek kapcsolata az éghajlati változókval	224
ZANATHY GÁBOR: A szőlő zöldmunkáinak fejlődése	235
MIKULÁS JÓZSEF: A szőlővédelem gondjai és megoldási lehetőségei régen és ma	243
PUSKÁS JÁNOS – BARCZIKAY GÁBOR – NOWINSZKY LÁSZLÓ – BARANYAI GÁBOR: Feromon- és fénycsapdával gyűjtött szőlőkártévó lepkék mennyisége a holdfázisokkal összefüggésben	252

HÁLA JÓZSEF: Noé szőlője Istenmezején	257
FÓRIS ÁGOTA: A borkultúra hagyományai a terminológia szemszögéből	268
GELENCSÉR JÓZSEF: A szőlőre létrejött jogviszonyok típusai, sajátosságai a Káli-medencében a feudalizmus idején	274
TÓTHNÉ IGÓ ZSUZSANNA: Kulturális- és borturizmus az Észak-magyarországi régióban	285
BARDI TERÉZIA: „Életnek vize, nyiss magadnak utat, / a szomszéd hívek keresik e kútát”	293

Kereskedelem, italkultúra, fogyasztás

NAGY BALÁZS: A bor útja: a középkori európai borforgalomról	300
DOMINKOVITS PÉTER: Borkereskedelem és háború – Sopron 1605. Adatok és kérdések egy forrás kapcsán	304
BUZA JÁNOS: Bort polturáért? Polturát borért! Adalékok a 17. század első felének bor- és pénzforgalmához	309
CSÁKI ÁRPÁD: Kézdivásárhely vásárai és sokadalmi a 18. században	313
BITSKEY ISTVÁN: Pázmány Péter és a borkultúra	321
CZIRÁKI ZSUZSANNA: Brassói adalékok a közösségi borkultúra színtereire és funkcióira a 17. század eleji Erdélyben	324
PAPP IMRE: Borkultúra és bortermelés a 19. századi Franciaországban	329
MÓD LÁSZLÓ: „Kocsma volt ez, a jó bort kedvelők helye...” Adalékok egy szegedi borkultúra működéséhez	337
S. LACKOVITS EMÓKE: A bor a bakonyi és Balaton-felvidéki jeles napi szokásokban a 19. század végétől a 20. század közepéig	344
SERFŐZŐ LILI – BOZSONYI KÁROLY – KMETTY ZOLTÁN: Jó bor, jó egészség? A magyarok borokkal kapcsolatos percepciói és attitűdjei	352
BÁTI ANIKÓ – BÁTI EDIT: Ünnepi ételek, nemes hozzávalók. A bor felhasználása az ételkészítésben	358
NOVÁK LÁSZLÓ FERENC: Pálinka vagy égetettbor?	367
TÓVÁRI JUDIT: Az angol sör- és borkultúra emlékei digitalizált röplapokon a British Library gyűjteményében	380
PETRŐCZI ÉVA: Puritán és antipuritán „dohány-kortyolgatók” Angliától Új-Angliáig és Magyarorszáig	387
KISBÁN ESZTER: Egy bokor hegedős, egy veder bor, nyolc tál étel. Kézműves asztalok a kora újkorban	391
DUSNOKI-DRASKOVICH JÓZSEF: Ünnepek és fogyasztás a gyulai és a nagyvárosi kastélyban a 18. század közepén	401
PANYOR ÁGOTA: A Dél-alföldi régió hagyományos húskészítményeinek fogyasztási szokásai	409
SZABÓ ERZSÉBET: Pillantás a múltba, elöretéklés a jövőbe – a Hagyományok-Ízek-Régiók gyűjtemény szerepe és jelentősége. Tények, gondolatok és remények a teljesség igénye nélkül.	413
PALLÓNÉ KISÉRDI IMOLA: A Hagyományok-Ízek-Régiók (HÍR) gyűjtemény	423

Gyümölcs- és kertkultúra

TÜDŐS S. KINGA: Székelyföldi gazdaasszonyok és veteményeskertjeik a 16–17. századi írásos források alapján	428
SZŐCSNÉ GAZDA ENIKÓ: Kultúrnövények tündöklése és bukása: a szemerjai dohány	433
FÜLÖP ÉVA: Gyümölcsstermesztés a magyarországi bencés kongregáció birtokain. A gazdasági gyümölcsök 1904-ben	436
OSVÁTH ZSOLT: Emlékeim szeretve tisztelt apósomról... – egy eddig ismeretlen visszaemlékezés Entz Ferencről	448

Társadalom, szerepek, életmód

BAGI ZOLTÁN PÉTER: A főlésmester és a bormester feladatai a tizenöt éves háború időszakában (1593–1606)	456
BESSENYEI JÓZSEF: Estoras Páltól, „a hunok hercegétől”, az Esterházyak burgenlandi boráig	462
TAKÁTS RÓZSA: Mozaikok a borászok és kertészek egyesületi szervezkedésének 19. századi történetéhez	470
PETERCSÁK TIVADAR: Az egri fertálmesterek közösségei	484
DEÁKY ZITA: Speciális női szerepek a vidéki társadalomban. A bábáktól a napszámosokig	492
KOVÁCS TERÉZ: A parasztság polgárosodása a kapitalizmusban Magyarországon	501
ÓRSI JULIANNA: Életmódváltozás az alföldi paraszti kultúrában	508
KOTICS JÓZSEF: Megélhetési stratégiák és az értékrend etnikai dimenziói. Román–magyar együttélés a Tövisháton	517

Gazdaságtörténet

GÁLFFY LÁSZLÓ: Fontevraud vizei.	526
KURUCZ GYÖRGY: Uradalom és mezővárosi közösség Edelényben a 18. század második felében	536
NAGY MARIANN: Erdély helye a Habsburg Monarchia gazdasági térszerkezetében a kiegyezés előtti évtizedben	545
KAPOSI ZOLTÁN: A herceg Batthyány–Strattmann-hitbizomány gazdasági változásai a 20. század első felében	561

Oktatás, ismeretek terjesztése

VERÓK ATTILA: „Általában mindenféle bor táplál.” Szőlészeti-borászati-élettani ismeretek az erdélyi századok olvasmányanyagában (16–18. század).	572
HUDI JÓZSEF: Fábián József szőlészeti-borászati szakkönyvének előfizetői	579
RÁCZ LÁSZLÓ: Mit tettünk és mit teszünk az oktatási formák keretében Egerben a borkultúráért?	586
A kötet szerzői	591
Tábla Gratulatoria	594
Csoma Zsigmond munkássága (1976–2012)	595

„Kocsma volt ez, a jó bort kedvelők helye...”

Adalékok egy szegedi borkimérés működéséhez¹

„... nem is tekintették rendes embernek, aki nem fordult meg helyiségekben. A borivókról meg éppenséggel ne beszéljünk, mert hogyan nevezhetné magát szakértőnek az, aki nem tudja, hogy kevés olyan jó bort mértek, mint ezen a helyen. A sajátot itt is. Öntötte a drága nedűt a tanyai szőlőre, igen keserves, istenverte esztendő kellett ahhoz, hogy a megnövekedett fogyasztás elapassza a hazait, s idegent kelljen pótlással igénybe venni, bár akkor sem szabad figyelmen kívül hagyni a bor helyes kezelésének szempontjait.”² E mondatokkal jellemezte Sz. Szigethy Vilmos³ Zombori Ferencné,⁴ azaz Csányi Ágó bormérését, ahol rendszeresen megfordult Juhász Gyula és Tömörkény István is.⁵ Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy az italmérőről nemcsak Szeged város levéltárnokának a leírása áll rendelkezésre, hanem több nyilvántartás, amelyek a felvásárolt, valamint az értékesített borok mennyiségéről, származásáról közölnek adatokat.⁶ A rendelkezésre álló források nem teszik lehetővé azt, hogy a Zombori Ferencné által üzemeltetett italmérő vendégeinek társadalmi összetételét, borfogyasztási szokásait, illetve a vendéglátóhely közösségi szerepét⁷ vizs-

gáljuk.⁸ A 20. század elején a Szegeden megtermelt borok jellegére, illetve a helyi borkereskedelemre vonatkozóan tehetünk csupán megállapításokat, amelyek hozzájárulhatnak a város szőlészeti-borászati viszonyainak az árnyaltabb megismeréséhez.

Szeged város szőlő- és borgazdálkodása a 20. század elején

Szeged város határában a szőlőtermesztés a 19. század utolsó harmadában kezdett jelentős mértékben előretörni, ami szorosan összefügg az immunis homoktalajok felértékelődésével. 1895-ben 8250 kataszteri hold beültetett és 157 kataszteri hold parlag vagy kiirtott szőlőterületet mutat a statisztika,⁹ 1913-ban pe-

¹ A tanulmány a Bolyai János Kutatási ösztöndíj támogatásával készült.

² SZ. SZIGETHY 1988: 150.

³ Sz. Szigethy Vilmos a szegedi újságírás történetének méltatlanul keveset emlegetett alakja, aki 1877. március 9-én született Gyorokon. Tanulmányait Nagybecskerekén végezte, de érettségét apja 1895-ben bekövetkezett halála miatt nem tett. 1900 szeptemberében Békefi Antal hívta a *Szegedi Napló*hoz, ahol a korabeli vidéki újságírás élvonalába került. Szoros barátság fűzte Tömörkény Istvánhoz, Juhász Gyulához, különösen Móra Ferencsel volt nagyon jó viszonyban. A piaristáknál leérettségizett, majd 1902-ben levéltárnoki oklevelet szerzett. 1949-ig, nyugdíjazásáig, a helyi levéltárban tevékenykedett. (LENGYEL 1988.)

⁴ Sz. Szigethy Vilmos szerint Zombori Ferenc csizmadiaként kereste a kenyerét Alsóvároson, majd felhagyva a mesterséggel kocsmáros lett. 32 évesen hunyt el a kolerajárvány következtében. (SZ. SZIGETHY 1988: 149.)

⁵ Sz. Szigethy Vilmos áttekintése a jelesebb szegedi italmérésekről eredetileg folytatásban jelent meg 1942. október vége és 1943. január eleje között a *Délmagyarország* hasábjain. A II. részt utólag készítette. Az írások egy csokorba gyűjtve 1988-ban önállóan is napvilágot láttak a *Régi szegedi kocsmák* című kötetben, amelyet Apró Ferenc és Lengyel András rendezett sajtó alá. (SZ. SZIGETHY 1988.)

⁶ A Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára több kimutatást is őriz Zombori Ferencné tevékenységével kapcsolatban, amelyek közül akad olyan, amelyek az 1920-as évekből is tartalmaz adatokat a borok forgalmára vonatkozóan. Tanulmányomban a legteljesebb, legtöbb információval szolgáló nyilvántartást igyekeztem feldolgozni, amely az 1908 és az 1912 közötti időszakról nyújt áttekintést.

⁷ Ann Tlusty a korai újkori németországi italkultúrát elemző könyvében külön fejezetben jellemezte a kocsmák funkcióit, amelyek közül kiemeli az információk áramlásában, a katonai sorozásban, illetve a lakodalmak tartásában játszott szerepüket. A magyarországi kutatásokból említést érdemelnek Balogh Zoltán vizsgálatai, amelyek a Salgótarjánban működő vendéglőkre irányultak. Terbócs Attila Nagykőrös példáján keresztül próbálta értelmez-

ni az italozási szokásokat, amelyek elemzése kapcsán a helyi kocsmák világát is igyekezett bemutatni. (TLUSTY 2001:158–182.; BALOGH 1993.; 1995.; TERBÓCS 1998.)

⁸ Mindeztidáig nem sikerült forrásokat találni arra vonatkozóan, hogy a Zombori Ferencné által üzemeltetett borméréshez milyen típusú közösségi funkciók kapcsolódtak. Csak sejthetjük azt, hogy alkalmanként egy-egy társadalmi vagy foglalkozási csoport által szervezett báloknak is helyet biztosított, mint például az Sz. Szigethy Vilmos által is számba vett Gedő Márton-féle bormérés, ahol 1889 februárjában a halászház tartott mulatságot, amelyen Pálffy Ferenc, a város akkori polgármestere is megjelent. 1884 februárjában a Mónus-féle bormérő helyiségben a hajóépítők, azaz a *superok* bálját rendezték meg, amely a korabeli sajtótudósítás szerint jó hírnévnek örvendett a halászház, valamint a *ficsérek* körében egyaránt. (Szegedi Híradó 1884. február 19. 6.; 1889. február 23. 4.)

⁹ Csongrád vármegyében jelentékenyebb szőlőterülettel még Csongrád (1898 kataszteri hold), Hódmezővásárhely (1253 kataszteri hold) és Kiskundorozsma (1168 kataszteri hold) rendelkezett, de mint azt az adatok mutatják, a Szeged határához tartozó szőlőterületek nagysága hozzájuk képest is kiugróan magas. (A MAGYAR KORONA

dig már 12 540 kataszteri holdat regisztráltak, ami azt jelentette, hogy a művelési ág 8,8%-ot képviselt. A 19. század végén és a 20. század elején kétféle módon jöhettek létre szőlőültetvények: egyrészt a szántóföldi művelésre kevésbé alkalmas homokföldeken újabb szőlőhegyek létesítésével, másrészt a tanyák mellett szőlőskertek kialakításával. Alsóváros határában az első világháború idejére már 108 kisebb-nagyobb szőlőhegy létesült, ahol az északnyugat-délkeleti irányú homokdombvonulatok nagy részét szőlővel telepítették be. Alsótanyán 9172, Felsőtanyán pedig 2842 kataszteri hold ültetvény virult, a különbség a területi kiterjedésen kívül az eltérő birtokszerkezettel állt összefüggésben.¹⁰

Szeged előljárósága 1891-ben határozatot hozott egy mintaszőlőtelep létesítéséről, melynek helyét a Felsőközpont és a Kapitányság vasúti megállóik közötti 40 kataszteri holdon jelölték ki. A telepítés 1895-ben fejeződött be, amikor a beültetett terület nagysága elérte a 44 kataszteri holdat, ahol a következő borszőlők kaptak helyet különböző táblákban: Olaszrizling, Nagyburgundi, Szentlőrinc, Piros veltelini, Lagrein, Hárslevelű, Kékfrankos, Kövidinka, Zöld veltelini, Szerémi zöld, Szlankamenka, Kadarka, Mustos fehér, Zöld szilváni. A csemegefajták közül a Saszla több változatát telepítették. A város Bokor Pál gazdasági tanácsnok és Kriszt Sándor városgazda felügyeletével házi kezelésben tartotta a telepet, melynek termését árverésen értékesítették. 1898-ban 3500 forint kiadás mellett 8000 forint bevételt ért el, ami holdanként 102 forint tiszta jövedelmet jelentett. Szeged városa a szőlőtelep mellé vincellériskolát kívánt létesíteni, ám ehhez nem sikerült megnyernie a földművelésügyi minisztérium támogatását, saját erőforrásaiból pedig nem vállalkozott a beruházásra. A közgyűlés 1902 tavaszán úgy határozott, hogy a felsőtanyai szőlőtelepet két kataszteri holdas parcellákban áruba bocsátja. Az árverésen hivatalnokok, iparosok, kereskedők, felsőközponti gazdák és kistelekiek licitáltak, amiből a város csaknem 100 000 korona bevételre tett szert.¹¹

A homoki szőlőtelepítés kibontakozásához jelentős mértékben hozzájárult az, hogy Szeged városa az 1890-es évek elején 1000 kataszteri hold terület eladását határozta el, amelynek egyik fele, azaz 500 kataszteri hold Felső-, a másik rész pedig Alsótanyán feküdt.

1899-ben Szeged belterületén, a felsővárosi feketeföldeken három nagyobb szőlőbirtok létezett, amelyek közül a Landesberg Heinrich-féle 20 kataszteri holdas, államilag segélyezett telepen amerikai vesszőtermelés folyt. Kátay Sándor és Felmayer Lajos szőlője sem immunis területen helyezkedett el. Utóbbi 20 kataszteri hold kiterjedéssel bírt, amely az egyedüli birtok volt Szegeden ebben az időszakban, ahol a szénkénegezést alkalmazták a filoxéra irtása céljából. A város határában ekkor a legnagyobb szőlőgazdaság sem haladta meg a 80 kataszteri holdat, az említésre méltó telepek többsége 8–15 kataszteri hold között váltakozott. Az egy kataszteri hold kiterjedésű szőlőterületeken sok városi polgár emelt épületet, ahol nyáron családjukkal a szabadidejüket töltötték. Alsótanyán a szőlőbirtokok közül Bokor Károly, Bokor Pál, Zsótér Ferenc, özv. Tukacsné, Vass Antal, Kiss Pál, özv. Niedermann Antalné, Kontraszty Jánosné, Fögler János, Csikós János, Szakáll József, Várady Ignác, Pálffy Sándor, Pálffy Ernő, Ottovay Károly, Schütz János, Czöndör Pál, id. Taschler József és Rieger János érdemel említést, Felsőtanyán pedig Barcsay Károly, Fráter Gyula, Polgár László, Aigner József, Aigner Nándor, Fajka János, Bérczy Antal, özv. Wöber Györgyné, Zsótér Dezső, Tápai László, Kriszt Sándor, id. László Gyula, Novák József, Sőregi Mihály és Magdics Mihály rendelkezett nagyobb szőlőterülettel.¹²

Szűts Mihály a város határában elterülő homoki szőlőbirtokosokat két nagy csoportra osztotta, amelyek közül az első típusba azok a családok tartoznak, akik más parcellákkal nem rendelkeztek. Számukra a szőlővel való foglalatosskodás inkább kedvtelést, semmint megélhetést jelentett, a bevétel pedig elsősorban a nyaralás költségeinek a csökkentésére szolgált. A második csoportba azok a földtulajdonosok sorolhatóak, akik a szőlőtermesztésből nagyobb hasznot reméltek. Az 5–15 kataszteri holdas bérlok tanyájuk mellett szőlőültetvényt alakítottak ki, ahova gyümölcsfákat is ültettek.¹³

Szeged határában az 1910-es évek elején a két legelterjedtebb szőlőfajtának a Magyarka¹⁴ és a Kadarka számított, amelyek közül az előbbi szolgáltatta a fehérbor alapanyagát, utóbbiból pedig siller készült. A Magyarkából étkezési célra nagyobb mennyiséget elraktak, s ebből karácsonykor, sőt még húsvétkor is szállítottak a piacra. A szegedi határban az említett két fajta mellett meghonosodott a Gyöngyszőlő, a Muskotály, a Rizling, a Kövidinka, a Veltelini, az Ezerjő, a Szilváni, a Mézes fehér és a Mustos. A Kadarka elsősorban azért szorult háttérbe, mert a kereskedők a fehérborokat vásárolták szívesebben.¹⁵

¹⁰Borászati Lapok 1899. szeptember 3. 650.

¹¹SZÜTS 1914: 177.

¹²A Magyarka elnevezés a Szlankamenka szőlőfajtaival azonosítható. Vö.: KELETI 1875: 77.; BÁLINT 1957: 74.; RÁCZ 1997: 77–78.

¹³SZÜTS 1914: 177.

ORSZÁGAINAK... 1897: 283., 286.)

¹⁰JUHÁSZ 1991: 315.

¹¹JUHÁSZ 1991: 314–315.

Szeged kocsmái és vendéglői a 19–20. század fordulóján

Örvendetesnek mondható, hogy az elmúlt években jelentős mértékben megnövekedett az érdeklődés a szegedi vendéglátóhelyek története iránt, ami megfelelő háttérrel biztosíthat a Zombori Ferencné által üzemeltetett bormérés italforgalmának az értelmezéséhez. T. Knotik Márta különböző típusú források felhasználásával adott teljes áttekintést a 19. század közepén, illetve a 19. század második felében működő kávéházakról, kocszmákról és bormérésekről.¹⁶ Fári Irén és Nagy Ádám képek segítségével próbálta számba venni a szegedi vendéglátóhelyeket, amelyek különböző típusú szolgáltatásokat nyújtottak.¹⁷ A 20. század elején a társasági, közösségi élet fontos színterei közé tartoztak, ahol a különböző egyletek és körök rendszeresen tartottak társasvacsorával egybekötött táncmulatságokat.¹⁸ Megítélésük szerint a bormérő sört is árulhatott, de hideg, sőt meleg ételt is kínálhatott a vendégeknek. A címjegyzékekben a termelői kimérések nem különböztek el a kocszmáktól.

A városi tanács már a 18. század elején elhatározta, hogy a polgári lakosság évi 30 forint befizetése ellenében nemcsak a negyedévenként ismétlődő kántorheteken, hanem egész esztendőben árusíthatott bort. A bormérést a polgárok nem ruházhatták át, még a polgárház birtoklása sem jogosíthatta fel bérletjét a tevékenység gyakorlására. 1771-ben 69 polgári bormérés után szedett a város taksát, azaz a polgároknak csak a 10%-a kínálta termését.¹⁹ Egy 1848 júliusában hozott közgyűlési határozat szerint csak az a személy árusíthatott bort, aki legalább 500 pengőforint értékű szőlővel vagy ingatlannal rendelkezett.²⁰ 1858-ban a tanács elrendelte a városban működő bormérők számbavételét azért, hogy eldönthessék, szükséges-e új engedélyek kiadása. A Palánkban és a Belvárosban 130, Felsővárosban 68, Alsóvárosban 43, Rókuson, illetve a külvárosban 48 üzemelt, amelyeknek egyharmada ülővendéget is fogadhatott. 1862-ben a Palánkban 127 bormérés működött, amelyek közül a legtöbb a Pétervári úton (16 darab) és a halpiacon (19 darab) helyezkedett el. Felsővárosban 50-et vettek számba, amelyek 5070 akó bort értékesítettek. A legnagyobb forgalmat a Tisza közelében elhelyezkedők bonyolították le.²¹ A bormérések gyakran a kapualjakban működtek, ahova asztalt, padot, illetve székeket helyezett el a ház birtokosa, aki saját termését kínálta vendégeinek.²²

Az 1907-ben készült szegedi út- és névmutató 11 kávéház-tulajdonost, 41 vendéglőst, 150 bormérőt és négy nagyobb szállodát tüntetett fel, vagyis 206 nevet és helyszínt tartalmaz. Fári Irén és Nagy Ádám megítélése szerint a névsor nem tekinthető teljesnek, mivel az 1853/1854. évi összeírás már 12 kávéházat, 15 vendégfogadót, 56 kocszmát és 234 bormérést jelzett.²³

A kocsmárosok gyakran kialakították a saját vevőkörüket, illetve bormárkájukat, amelyek között számon tartották Szegeden a Nógrádi Gyöngyét, Újszegeden pedig a Liget Gyöngyét. Az italok szesz tartalmát, színét, zamatát olykor mesterségesen is, de állandósították.²⁴ Bendesi Gábor Juranovics Ferenc életpályáját nyomon követő tanulmányában elemzi a szegedi lakosság alkoholfogyasztására vonatkozó kimutatást, amelyet a pénzügyőri bizottság készített az italmérési illeték kivetése céljából. A 19–20. század fordulóján a bor számított a legkedveltebbnek, amiből 1899-ben 1980 hektoliter fogyott.²⁵

Szeged város 1913-ban kibocsátott szabályrendelete világosan elkülöníti egymástól a kocszmákat, a sörházakat és a pálinkaméréseket, amelyek közül az első típus jellemzője az volt, hogy benne túlnyomórészt borokat szolgáltak fel kimérés céljából, valamint álló- és ülővendégek számára. A kocszmák a sörházakhoz hasonlóan nyári időszakban május 1-jétől szeptember 30-ig reggel négy órától, október 1-jétől április 30-ig hajnali öt órától éjfélig üzemelhettek. A hatóságok a zenélést a nyitvatartási idő alatt engedélyezték, amennyiben a környékeliek nem tettek panaszt. Ha ez bekövetkezett, akkor a rendőrkapitány a zene időtartalmát egy órával csökkenthette. Amennyiben a vendéglátóhely táncvigalmak, mulatságok megrendezésére engedélyt kapott, akkor kivételes alkalmakkor ételeket is fel lehetett szolgálni. A szabályrendelet meghatározta a különböző típusú italmérések elhelyezkedését, ami azt jelentette, hogy bizonyos épületektől, intézményektől 50 méter távolságra lehetett működtetni azokat. Számos rendelkezést tartalmaz az alkalmazottak magatartására, illetve a vendéglátóhelyeken tartózkodó személyekre vonatkozóan. Ha a kocszmákban, sörházakban és a pálinkamérésekben a közbiztonság szempontjából veszélyes egyének jelentek meg, a tulajdonosnak vagy megbízottjának kötelessége volt a rendőrséget tájékoztatni és tevékenységét segíteni. A szabályrendelet az alkalmazottaknak tiltotta a vendégekkel való szó-

¹⁶T. KNOTIK 2002.; 2005.

¹⁷FÁRI – NAGY 2004.

¹⁸FÁRI – NAGY 2004: 327.

¹⁹FARKAS – RÁKOS 1985: 413–415.

²⁰BÁLINT 1977: 100.

²¹BÖRCŐK 1978: 238.

²²BÁLINT 1977: 100.

²³FÁRI – NAGY 2004: 326.

²⁴BÖRCŐK 1978: 245.

²⁵BENDESI 2005: 130–131.

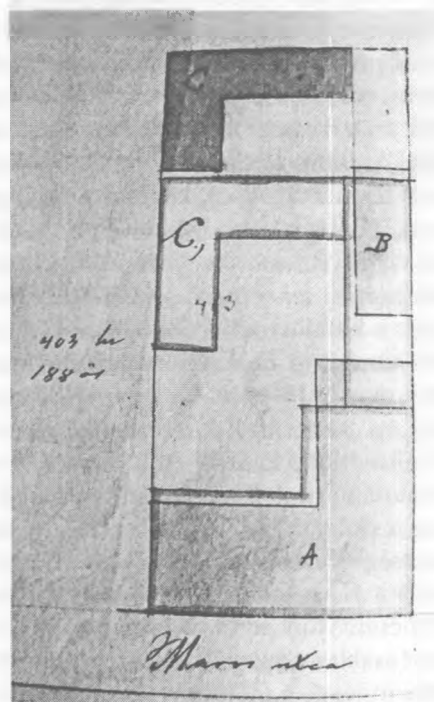
rakozást, a tulajdonossal, illetve hozzátartozóival együtt a költekezésre és mulatozásra ösztönzést.²⁶

Zombori Ferencné bormérése

A kimutatások szerint Zombori Ferencné bormérése²⁷ a Felsőváros 78 szám alatt üzemelt. 1870-ben már vendéglátóhelyként működött.²⁸ Sz. Szigethy Vilmos szerint a Maros utca végén elhelyezkedő épületben üzemelt, amelyet az 1879-es árvíz ugyan elpusztított, később azonban a korábbihoz képest más formában épült újjá: „...immár az utcára nyíló fronttal, mert hogy azelőtt csak oldalt nézett, akárcsak a tanyai építmények, amelyek két keskeny ablakot szánnak a világosság beocsátására.”²⁹ A bormérés egy nagyobb, illetve egy kisebb termet is magában foglalt, amelyek közül az utóbbi 30–32 ember befogadására bizonyult alkalmasnak. Megjegyezte, hogy a falakat Rákóczi és Kossuth „emléke” díszítette.³⁰ Szeged város 1911-ben kiadott címtára Zombori Ferencné a bormérők és a vendéglősök között tartotta számon.³¹

Szeged város mérnöki hivatalának építési törzskönyve tartalmazza a Maros utca 47 szám alatti ingatlant, amely Zombori Ferencné, illetve gyermekeinek a tulajdonát képezte. A kimutatáshoz mellékelt térkép a telken egy földszintes, hajlított lakóházat, magtárat, istállót, sertésvágót, színt, illetve egy melléképületet ábrázolt. A Kis-Tisza utca 7 szám alatti ingatlant Szeged város mérnöki hivatalának építési törzskönyve is nyilvántartotta, amely Zombori János, majd Privinczki János tu-

lajdonát képezte. A telken egy földszintes lakóház, egy fásszin, illetve egy A betűvel jelzett melléképület helyezkedett el. Minden bizonnyal Zombori Ferencné a ház pincéjét vagy kamráját bérelhette, amely alkalmasnak bizonyulhatott az általa megvásárolt, illetve termelt borok tárolására. A nyilvántartás szerint Zombori Ferencné a Maros utca 44 szám alatti épületben is elhelyezett italokat. A lakóházat a mérnöki törzskönyv szerint 1879 előtt emelték (1. kép).³²



1. kép: Zombori Ferencné bormérése, Maros utca 47.
(Csongrád Megyei Levéltár IV. B. 1414.)

A felvásárolt, illetve saját termelésű borok összetétele, származása

A nyilvántartást özv. Zombori Ferencné számára 1909. július 19-én állította ki Szeged város polgármestere. Az egybekötött borítóval ellátott kimutatás nyomdai termék, amely a felvásárlt vagy saját termésű, illetve az értékesített borok számontartását szolgálta. Nemcsak a borok mennyiségéről,³³ színéről és származási helyéről nyújt információkat, hanem a termelő nevét, a szállítóeszközt, a szállítás végcélját, a vevő nevét, valamint a bor felhasználásának módját is feltünteti. A nyilvántartás 1908. március 1. és 1912. november 22. között rögzítette az eladott tételteket. A Zombori Ferencné által megvett borok a szegedi levéltár különböző részeiről származtak,³⁴ jöllehet a nyilvántartás

²⁶ Csongrád Megyei Levéltár (továbbiakban CsML) IV. B. 1439. Szeged város szabályrendeleteinek gyűjteménye. Szeged szab. kir. város szabályrendelete a korcsmákról, sörházakról és pálinkamérésekről. Szeged, 1913.

²⁷ A szegedi sajtóban gyakran találkozhatunk a bormérésre alkalmas épületek bérbeadásához kapcsolódó hirdetésekkel, amelyek segíthetnek rekonstruálni a különböző funkciókat betöltő helyiségek elrendezését. 1873-ban Kiss István kínálta az Alsó-Tisza parton báró Gerliczy és Kohenné magtárai között elhelyezkedő Milkovits házat erre a célra, amely négy szobával, konyhával, pincével, illetve megfelelő bútortárral rendelkezett.

²⁸ T. KNOTIK 2005: 79.

²⁹ SZ. SZIGETHY 1988: 149.

³⁰ SZ. SZIGETHY 1988: 153.

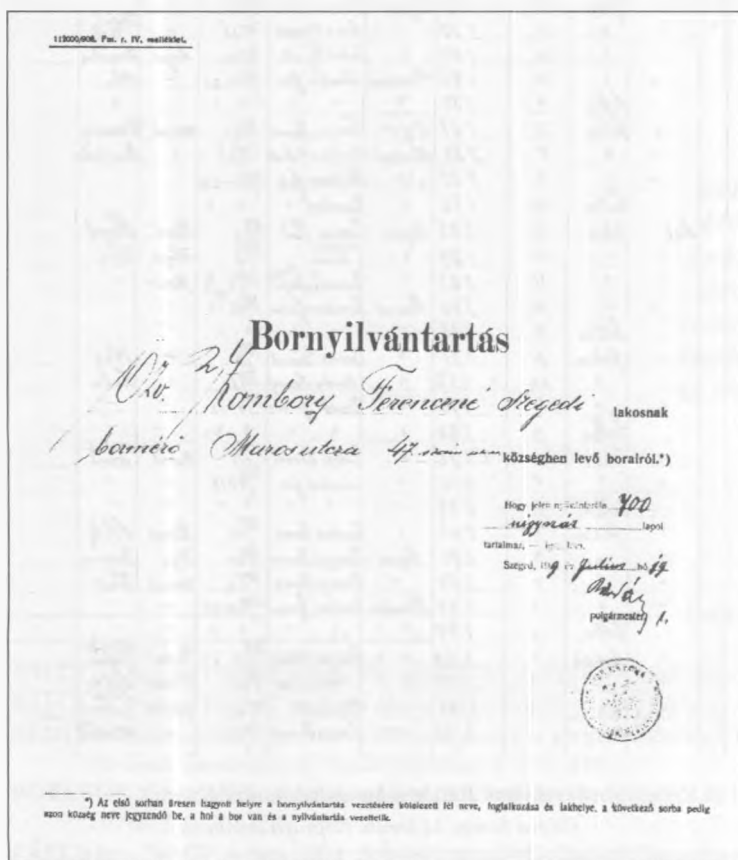
³¹ SZEGED VÁROS... 1911: 63.

³² CsML IV. B. 1414. Szeged város mérnöki hivatala. Építési törzskönyv 3. K-14.

³³ A termelők 1888-tól 100 liternél kisebb tételt egyszerre nem adhattak el szőlőboraikból. 1899-től 50, később 25 literre csökkentették a taksát. (BÖRCSÖK 1978: 244.)

³⁴ A nyilvántartás áttekintése egyértelműen rávilágít arra, hogy Zombori Ferencné helyben termelt borok felvásárlásával és értékesítésével foglalkozott. A városban azonban Magyarország különböző szőlőtermő vidékeiről származó borokat is kínáltak. 1863 decemberében szerémségi, vagyis karlócai nedűk szerepelnek egy újsághirdetésben, 1871-ben pedig Farkasits Ede cu-

ban többször csak a „Szeged Felső és Alsó tanyákról” vagy az Alsótanya megnevezés szerepel. Akadtak olyan esetek is, amikor jobban körülhatárolták a termőterületet, amelyek közül említést érdemel Nagyszéksós,³⁵ Zákány,³⁶ Domaszék,³⁷ Szatymaz,³⁸ Királyhalom³⁹ és Csorva.⁴⁰ Néhány alkalommal Kiskundorozsma is szerepel, melynek határában, ebben az időszakban, kiterjedt szőlőültetvényeket műveltek (2. kép).⁴¹



2. kép: A bornyilvántartás első oldala
(Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára)

rász 1862. évi buda-sashegyi vörösbor értékesítésével foglalkozott. Meglehetősen széles választékot vonultatott fel 1873-ban Kohn Hermann, aki érmeléki, badacsonyi, magyarádi, diószegi, somlai, villányi, ruszti, egri, szekszárdi, visontai és ménesi borokat kínált megvételre.

³⁵ Szűts Mihály Szeged mezőgazdaságát elemző munkájában a Nagyszéksósi Kapitányságban 1191 kataszteri hold szőlőültetvényt tartott számon. (SZÜTS 1914: 11.)

³⁶ Zákányon az 1910-es évek elején 1160 kataszteri holdon műveltek szőlőket. (SZÜTS 1914: 11.)

³⁷ Domaszéken 1203 kataszteri hold szőlőt tartottak nyilván, ahol a szegedi határ kapitányságai közül az összterülethez képest a művelési ág a legnagyobb arányt képviselte. (SZÜTS 1914: 11.)

³⁸ A szegedi polgárság a 19. század második felében Szatymazon fejlett szőlőkultúrát hozott létre, ahol az 1910-es évek elején 1105 kataszteri hold szőlőterületet vettek számba. (SZÜTS 1914: 11.)

³⁹ Királyhalom azért emelkedett ki a kapitányságok közül, mivel az 1910-es évek elején ezen a térségen művelték a legnagyobb kiterjedésű szőlőültetvényeket (1540 kataszteri hold). (SZÜTS 1914: 11.)

⁴⁰ A Csorvai Kapitányságban mindösszesen 560 kataszteri hold szőlőt tartottak számon. (SZÜTS 1914: 11.)

⁴¹ Börösök Vince szerint a szegedi kocsmárosok rendszerint három alkalommal vásároltak nagyobb mennyiségben. Ősszel szőlőt és mustot, karácsony táján új, tavasszal pedig fejtett borokat vettek, amikor a következő évi termés már megmutatkozott. (BÖRCSÖK 1978: 242.)

Az italokat javarészt fehér-, illetve sillerborok alkották, a vörös ezzel szemben csak elenyésző hányadát képviselte a beszerzett mennyiségnek. Alkalmanként a nyilvántartás megnevezi a szőlőfajtákat is, amelyek között a Szeged környékén ebben az időszakban közkedvelt Kadar-ka is gyakran előfordul. Elsősorban sillerborok készültek belőle, amelyek között a korabeli sajtótudósítások színük intenzitása alapján tettek különbséget, mivel sötét, illetve világos árnyalatról számoltak be. A vörösborok között több alkalommal találkozhatunk a Burgundi megnevezéssel, ami feltehetőleg a Kékfrankos szőlőfajtára vonatkozhat. A fehérek esetén a Rizling bukkan fel többször, egy alkalommal pedig a Veltelinivel is találkozhatunk.⁴² Néhány esetben feltűnik a Fehér kadarka is, ami arra utal, hogy a szőlőfajtából fehérborokat is készítettek.⁴³ Zombori Ferencné ebből a típusú borból vásárolt különböző termelőktől (Husza József, Zákányszék: 55 hektoliter és két liter; Husza János: 109 hektoliter és 14 liter; Papp Ferenc, Királyhalom: 49 hektoliter és négy liter). A nyilvántartás a borok színének feltüntetésén túl alkalmanként a megvásárolt italok egyéb tulajdonságaival kapcsolatban is hordoz információkat. Többször előfordul az új jelző, amely egyértelműen a borok életkorára utal. Az asztali megnevezés minden bizonnyal minőségi kategóriát jelentett.

A rendelkezésre álló források elemzése rámutat arra, hogy Zombori Ferencné, a rendszeresen visszatérő vendégek igényeinek kielégítése mellett közvetítő kereskedelmet is folytatott, ami a szegedi határ különböző részeiről származó borok nagyobb mennyiségben történő értékesítését jelentette. A megvásárolt tételek a nyilvántartás szerint szárazföldi úton, lovaskocsin jutottak el a városba, ahol a Maros vagy a Kis-Tisza utcában tartotta azokat az értékesítésig. A szállító-, illetve tárolóedények között szinte kizárólag a különböző úrtartalmú hordók szerepelnek, habár egy esetben az üvegpalackos forma is feltűnik. A nyilvántar-

⁴² Zombori Ferencné Aigner Józseftől vásárolt két hordó Zöld velteliniből készített bort, amelyet lovaskocsival szállítottak a Maros utca 47 szám alá.

⁴³ Ennek hátterében feltehetőleg a rossz évszám húzódik, amikor a bogyók rothadásnak indultak, amelyeket gyorsan le kellett szedni és feldolgozni.

tás a szállítás időpontjait alkalmanként csak tág keretek között tünteti fel, amelyre szép példát szolgál az 1908. novemberből az 1909. március végéig megjelölés. Más esetekben a hónapok és a napok pontos megnevezésével is találkozhatunk, amelyek között januári, februári, márciusi, áprilisi, májusi, szeptemberi, októberi, illetve novemberi dátumok szerepelnek. Leggyakrabban a novemberi vásárlással számolhatunk. A nyilvántartás többször megnevezi a bortermelőket, akiktől Zombori Ferencné különböző mennyiségű termést vásárolt. Érdemes a teljesség igénye nélkül közülük néhányat felsorolni: Aigner Gyula (Felsőtanya), Papp Ferenc (Királyhalom), Komocsin Antal (Alsótanya), Vetró Sándor (Felsőtanya), Balogh Lajos (Domaszék), Tanács György (Zákány), Makra István (Csorva). Zombori Ferencné több alkalommal is vásárolt különböző mennyiségű bort egy-egy szőlőbirtokostól, akiknek egy része állandó üzleti kapcsolatban állt vele. Ahogyan Sz. Szigethy Vilmos is utalt rá, Zombori Ferencné saját, Zákányszéken található szőlőültetvényéről származó borokat is árusított, amelyek a nyilvántartásban a bevételek között is szerepelnek (3. kép).

A borok vásárlói, értékesítési területe

A nyilvántartás az 1909. július 7-e és az 1912. május 16-a közötti időszakban rögzítette az eladott tételeket. A vásárlók döntő többsége magánszemélyek közül került ki, két esetben találkozhatunk csak valamilyen intézménnyel (utászlaktanya) vagy szervezettel (csizmadiaszövetkezet),⁴⁴ amelyek rendszeresen vettek a Zombori Ferencné által értékesített borokból. Az italok többféle módon juthattak el rendeltetési helyükre, amihez jelentős mértékben hozzájárult a bormérés Tiszához közeli elhelyezkedése. A vasúthálózat segítségével a Maros, illetve a Kis-Tisza utcában tárolt borok a dél-alföldi településeken kívül eljutottak más országrészekbe is, hiszen a célállo-

⁴⁴Felsővároson 1908-ban a Római körúton öt mester és 10–12 segéd hozta létre az Első Szegedi cipő-, csizma- és papucsipari szövetkezetet. (BÁLINT 1977: 346.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Értékesítő	A bor vagy más	A terület megnevezése (belső, palotai)	A bor mennyisége	Elő círtő használatát jel a bor?	A vevőnek, vagy ha a bor nem elegendő, annak a részét elhelyez, ahová a bor elhelyezkedik	Mikor szállították el? Ev, hó, nap	Vendég, hajós, postás vagy egyéb személy, akinek a bor elhelyezkedik?	Szállítási mód	Szállított a bor?	Hivatkozás az előző bor
	bor	fehér	1 90	Lajd	Kasam	1712	Fajd	Tápi		
	"	"	73	Rencs	Csornai	1714	Kasam	Tápi		
	"	"	385	"	Zombori	1714-19	"	"		
	Seller	"	133	"	"	"	"	"		
	"	fehér	223	Lajd	Ferencs	1716	"	"		
	"	"	132	"	Arva	1718	"	"		
	"	"	104	"	Tóti	1722	Arva	Kasam		
	"	"	283	Rencs	Zombori	1716-21	"	"		
	"	"	251	"	"	"	"	"		
	"	fehér	168	Lajd	Ferencs	1723	Vend	Vend		
	"	"	383	Rencs	Zombori	1717	"	"		
	"	"	325	"	Rencs	1717-23	"	"		
	"	"	172	"	Zombori	"	"	"		
	bor	fehér	203	Lajd	Sanyi	1730	Kasam	Arva		
	"	"	159	"	"	1713	Fajd	Tápi		
	"	"	163	"	Rencs	1714	"	"		
	"	"	315	Rencs	Zombori	1714	"	"		
	"	"	218	"	"	"	"	"		
	"	fehér	137	"	Rencs	1716	"	"		
	"	"	257	"	Arva	1718	"	"		
	"	"	378	"	Zombori	1714-11	"	"		
	"	"	226	"	"	"	"	"		
	"	fehér	1 472	"	Rencs	1715	Vend	Vend		
	"	"	315	"	Zombori	1718	"	"		
	"	"	209	"	"	"	"	"		
	"	fehér	310	"	Zombori	1719	Kasam	Tápi		
	"	"	271	Lajd	Ferencs	1720	Fajd	Vend		
	"	"	358	"	Ferencs	1722	Vend	Vend		
	"	"	390	Rencs	Zombori	1718-25	"	"		
	"	"	190	"	"	"	"	"		
	"	"	360	"	Rencs	1726	Vend	Vend		
	"	"	343	"	Rencs	1728	Kasam	Tápi		
	"	"	338	"	Rencs	1729	Vend	Vend		
	"	"	285	"	Ferencs	1730	"	"		

3. kép: Részlet a bornyilvántartásból
(Móra Ferenc Múzeum Néprajzi Adattára)

mások között a nyilvántartásban felbukkan Beregszász, Brassó, Fiume, Horvátország vagy Szlavónia. Vízi úton a Tiszán felfelé (Mindszent, Csongrád, Tiszasas, Vezseny, Mártély), illetve lefelé (Zenta, Titel, Óbecse, Törökbecse, Martonos) egyaránt szállítottak a termésből, a Maroson pedig a borokat hajók viték Apátfalvára, Újaradra, Deszkre, Gyorokra és Ópálosra is. A borokból a Tiszán, illetve a Dunán Zimonyba is vittek. A nyilvántartás időnként megnevezi a vízi járművek típusát, ami arra utalhat, hogy különbséget tettek a gőz által hajtott, illetve állati erővel vontatott hajók között, amelyek a Tiszán és a Maroson különböző áruféleségeket szállítottak. Lovaskocsival főként Szeged városán belül, illetve a környező településekre vittek a Zombori Ferencné által forgalmazott borokból, amelyek Tápera, Csongrádra, Földeákra, Térvárra, Sövényházára, Lelére, Algyőre, illetve a Farki- és a Tápai-rétre jutottak el. Az értékesített borok között természetesen szerepelnek a Zombori Ferencné által kimért italok is, amelyeket kisebb mennyiségben, rendszeresen visszatérő vendégei fogyasztottak. 1912. február 14-ei dátummal például öt hektoliter és 60 liter Kadarka sillert, illetve hét hektoliter, valamint 51 liter Rizling szerepel a kimutatásban. A nyilvántartásban rögzítették azt is, hogy a vevő milyen célra használta fel a bort. A vásárlók ebből a szempontból két csoportra tagolódnak, mivel egy részük saját

fogyasztásra, mások pedig további értékesítésre vettek Zombori Ferencnél borokat. Saját célra rendszerint kisebb mennyiséget vásároltak, bár esetenként több hektoliter is előfordulhatott az értékesített tételek között. Zombori Ferencnek voltak rendszeresen visszatérő vásárlói, akik saját maguknak vagy további kimérésre vettek a boraiból. Előbbiek közé tartozott Fűrők János, aki Tápéra szállított lovaskocsin különböző mennyiséget. Boja Piros a Maros utca 48 szám alatt kimért borait vásárolta rendszeresen Zombori Ferencnél.

Összegzés

A nyilvántartás több szempontból is értékes adatokat szolgáltat Szeged városában a 20. század elején működő bormérések forgalmával kapcsolatban. A tanulmányban elemzett konkrét példa segítségével betekintést nyerhetünk a felvásárolt, illetve árusított italok összetételébe, amelyek között a helyben termelt fehér, illetve siller típusú borok számítottak meghatározónak. A nyilvántartásban több alkalommal szereplő Kadarka eb-

ben az időszakban széles körben elterjedtnek számított, az újabb szőlőfajták (Rizling, Burgundi, Veltelini) viszont jelzik a fajtaszerkezet bővülését, átalakulását. A Zombori Ferenc által üzemeltetett kimérés a közvetítőkereskedelem mellett minden bizonnyal kisebb mennyiségben, tételekben saját vendégköre számára is értékesített borokat, amelyekről a nyilvántartás részletesen nem közöl adatokat. A Maros, illetve a Kis-Tisza utcában elhelyezett borok zöme a szegedi határ különböző részeiről származott, amelyek gyakran név szerint is szerepelnek a forrásban. Zombori Ferenc tehát a saját szőlőbirtokán termelt borok mellett elsősorban helyi italokat forgalmazott, amelyeket főként a városban, illetve az annak vonzáskörzetéhez tartozó településeken értékesített.

Irodalom

- BÁLINT Sándor 1957: *Szegedi szőlár II.* Budapest.
- BÁLINT Sándor 1977: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Második rész. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1976/77 2.
- BALOGH Zoltán 1993: Kiss mama vendéglője. *A Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve* XVIII. 255–264.
- BALOGH Zoltán 1995: Társasági élet a salgótarjáni vendéglőkben. *A Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve* XX. 61–77.
- BENDESI Gábor 2005: Juranovics Ferenc helye a szegedi vendéglátás történetében. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 8. 107–186.
- BÖRCSÖK Vince 1978: Adatok a szegediek borkereskedelméről és borfogyasztásáról. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1976/77 1. 233–251.
- FÁRI Irén – NAGY Ádám 2004: Szegedi vendéglátóhelyek képeslapokon 1900–1920. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 7. 325–388.
- FARKAS József – RÁKOS István 1985: A borkereskedelem és -forgalom. In: Farkas József (szerk.): *Szeged története* 2. Szeged. 413–416.
- JUHÁSZ Antal 1991: A mezőgazdaság. In: Gaál Endre (szerk.): *Szeged története* 3. 1. rész 1849–1919. Szeged. 231–336.
- KELETI Károly 1875: *Magyarország szőlőszeti statistikája 1860–1873.* Budapest. (Nemzetközi Statistika, Szőlőszet 1.)
- LENGYEL András 1988: Sz. Szigethy Vilmos emlékezete. In: Sz. Szigethy Vilmos: *Régi szegedi kocsmák.* Szeged. 225–240.
- A MAGYAR KORONA ORSZÁGAINAK... 1897: *A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája* I. Budapest.
- RÁCZ János 1997: *Kétszáz magyar szőlőnév.* Budapest.
- SZEGED VÁROS... 1911: *Szeged város címtára 1911.* Kiadja: Hollósi Ödön – Vogel Antal. Szeged.
- SZ. SZIGETHY Vilmos 1988: *Régi szegedi kocsmák.* Szeged.
- SZÜTS Mihály 1914: *Szeged mezőgazdasága.* Szeged.
- TERBÓCS Attila 1998: Italozás a régi Nagykőrösön (1770–1780). In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Területen. Dolgozatok a Tárgyi Néprajzi Tanszékről* I. Budapest. 23–42.
- T. KNOTIK Márta 2002: Kávéházak, vendégfogadók, korcsmák és bormérések Szegeden a XIX. században. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 5. 57–96.
- T. KNOTIK Márta 2005: Kávéházak, vendégfogadók, korcsmák és bormérések Szegeden a XIX. század második felében. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 8. 23–106.
- TLUSTY, Ann. B. 2001: *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany.* Charlottesville – London.

fogyasztásra, mások pedig további értékesítésre vettek Zombori Ferencétől borokat. Saját célra rendszerint kisebb mennyiséget vásároltak, bár esetenként több hektoliter is előfordulhatott az értékesített tételek között. Zombori Ferencének voltak rendszeresen visszatérő vásárlói, akik saját maguknak vagy további kimérésre vettek a boraiból. Előbbiek közé tartozott Fürdők János, aki Tápéra szállított lovaskocsin különböző mennyiséget. Boja Piros a Maros utca 48 szám alatt kimért borait vásárolta rendszeresen Zombori Ferencétől.

Összegzés

A nyilvántartás több szempontból is értékes adatokat szolgáltat Szeged városában a 20. század elején működő bormérések forgalmával kapcsolatban. A tanulmányban elemzett konkrét példa segítségével betekintést nyerhetünk a felvásárolt, illetve árusított italok összetételébe, amelyek között a helyben termelt fehér, illetve siller típusú borok számítottak meghatározónak. A nyilvántartásban több alkalommal szereplő Kadarka eb-

ben az időszakban széles körben elterjedtnek számított, az újabb szőlőfajták (Rizling, Burgundi, Veltelini) viszont jelzik a fajtaszerkezet bővülését, átalakulását. A Zombori Ferencné által üzemeltetett kimérés a közvetítőkereskedelem mellett minden bizonnyal kisebb mennyiségben, tételekben saját vendégköre számára is értékesített borokat, amelyekről a nyilvántartás részletesen nem közöl adatokat. A Maros, illetve a Kis-Tisza utcában elhelyezett borok zöme a szegedi határ különböző részeiről származott, amelyek gyakran név szerint is szerepelnek a forrásban. Zombori Ferencné tehát a saját szőlőbirtokán termelt borok mellett elsősorban helyi italokat forgalmazott, amelyeket főként a városban, illetve az annak vonzáskörzetéhez tartozó településeken értékesített.

Irodalom

- BÁLINT Sándor 1957: *Szegedi szótár* II. Budapest.
- BÁLINT Sándor 1977: A szegedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Második rész. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1976/77 2.
- BALOGH Zoltán 1993: Kiss mama vendéglője. *A Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve* XVIII. 255–264.
- BALOGH Zoltán 1995: Társasági élet a salgótarjáni vendéglőkben. *A Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve* XX. 61–77.
- BENDESI Gábor 2005: Juranovics Ferenc helye a szegedi vendéglátás történetében. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 8. 107–186.
- BÖRCSÖK Vince 1978: Adatok a szegediek borkereskedelméről és borfogyasztásáról. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve* 1976/77 1. 233–251.
- FÁRI Irén – NAGY Ádám 2004: Szegedi vendéglátóhelyek képeslapokon 1900–1920. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 7. 325–388.
- FARKAS József – RÁKOS István 1985: A borkereskedelem és -forgalom. In: Farkas József (szerk.): *Szeged története* 2. Szeged. 413–416.
- JUHÁSZ Antal 1991: A mezőgazdaság. In: Gaál Endre (szerk.): *Szeged története* 3. 1. rész 1849–1919. Szeged. 231–336.
- KELETI Károly 1875: *Magyarország szőlőszeti statisztikája 1860–1873*. Budapest. (Nemzetközi Statistika, Szőlőszet 1.)
- LENGYEL András 1988: Sz. Szigethy Vilmos emlékezete. In: Sz. Szigethy Vilmos: *Régi szegedi kocsmák*. Szeged. 225–240.
- A MAGYAR KORONA ORSZÁGAINAK... 1897: *A magyar korona országainak mezőgazdasági statisztikája* I. Budapest.
- RÁCZ János 1997: *Kétszáz magyar szőlőnév*. Budapest.
- SZEGED VÁROS... 1911: *Szeged város címtára 1911*. Kiadja: Hollósi Ödön – Vogel Antal. Szeged.
- SZ. SZIGETHY Vilmos 1988: *Régi szegedi kocsmák*. Szeged.
- SZÜTS Mihály 1914: *Szeged mezőgazdasága*. Szeged.
- TERBÓCS Attila 1998: Italozás a régi Nagykőrösön (1770–1780). In: Barabás Máté – Terbócs Attila (szerk.): *Területen. Dolgozatok a Tárgyi Néprajzi Tanszékről* I. Budapest. 23–42.
- T. KNOTIK Márta 2002: Kávéházak, vendégfogadók, korcsmák és bormérések Szegeden a XIX. században. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 5. 57–96.
- T. KNOTIK Márta 2005: Kávéházak, vendégfogadók, korcsmák és bormérések Szegeden a XIX. század második felében. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. Történelmi Tanulmányok. Studia Historica* 8. 23–106.
- TLUSTY, Ann. B. 2001: *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*. Charlottesville – London.